Seminar für Geschichte der Medizin
Professor Dr. M. Müller

# Galen
# Ueber die Kräfte der Nahrungsmittel

II. Buch Kap. I—X

Kürbis, Melonen, Gurken
und Baumfrüchte

## Inaugural-Dissertation

zur Erlangung der Doktorwürde
in der gesamten Medizin

verfaßt und einer Hohen Medizinischen Fakultät der
Bayerischen Ludwig-Maximilians-Universität zu München

vorgelegt von

Willi Krenner

München 1938

Bayerische Druckerei & Verlagsanstalt Komm.-Ges., München, Müllerstraße 27

Meinem lieben Vater
in Dankbarkeit gewidmet

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

Gedruckt mit Genehmigung der Hohen Medizinischen Fakultät
der Bayerischen Ludwig-Maximilians-Universität zu München

---

Referent: Professor Dr. M. Müller

## Galen

### Ueber die Kräfte der Nahrungsmittel.

II. Buch, Kap. 1—10.

Kap. 1.

Da wir uns von Pflanzen und Tieren nähren und da alle, die vor mir über Ernährungslehre gehandelt, mit den sogenannten Zerealien, weil ja das Brot am nützlichsten ist, angefangen haben, deswegen habe ich im I. Buch Weizen, Gerste und Speltkorn und außerdem dann die Hülsenfrüchte und Schotenfrüchte der Reihe nach betrachtet. Nun muß ich in nachfolgenden Ausführungen zu den anderen Nahrungsmitteln übergehen, die wir von Pflanzen haben, und hierauf zu den tierischen, die den Menschen noch nützlicher sind; denn diese Reihenfolge scheint begründet. Manche Schriftsteller haben die pflanzlichen Nahrungsmittel weder der Reihe nach im Anschluß an die Zerealien dargestellt, sondern zuerst die behandelt, die den Menschen nützlicher sind. Anscheinend ist nun aber Schweine-, Bock-, Ziegen-, Kalb-, Rind- und Hammelfleisch und ebenso das, was die Jäger in den Bergen erjagen, den Menschen viel von Nutzen, wie auch vielfach Vögel und Wassertiere. Da ich mir nun überlegte, daß es unmöglich sei, alle Arten von Speisen in einem einzigen Buche zu erfassen, dachte ich mir, daß es doch kein großer Unterschied sei, die nach dem Besprochenen noch übrigbleibenden Nahrungsmittel für sich, und zwar die pflanzlichen Speisen in einem zweiten Buche, in einem dritten die tierischen durchzunehmen. Denn es ist auch jedem, der es will, möglich, das Buch vorzunehmen, in dem von der Kraft der Nahrungsmittel die Rede ist, die er am meisten verwenden will, bald das erste, bald das zweite oder dritte. Damit nun die ganze Abhandlung über die Pflanzen in den zwei ersten Büchern völlig abgeschlossen wird, will ich zu dem nach dem vorstehend Ausgeführten noch übrigen übergehen und folgendermaßen beginnen. Die Speisen des I. Buches waren sämtliche Samen von Pflanzen. Ich komme zu den Früchten. Zunächst unterscheide ich sie von den Samen, um so mehr als viele glaubten, es mache nichts aus, ob man Frucht oder Same sage. Die bereits besprochenen Samen unterscheiden sich nun zwar nicht viel von den Früchten, von den jetzt zu behandelnden Früchten jedoch grenzen sie sich scharf ab. Die Feige nämlich ist eine Frucht des Feigenbaumes, die kleinen Körner in dieser Frucht aber sind der Same des Feigenbaumes, so wie auch bei der Traube, die als Ganzes eine Frucht des Weinstockes ist. Ebenso ist beim Birn- und Apfel-

baum die Birne oder der Apfel die Frucht, der Same aber sind die 3 oder 4 Kerne in der Mitte der Frucht. Was soll ich noch auf Kürbis und Gurke hinweisen, noch auf alle, die Wassermelonen (pepon) sind und es nicht sind, noch auf alle Apfelmelonen (melopepon) und auch auf andere ähnliche Früchte? Bei ihnen allen nämlich läßt sich die ganze Frucht gut von den Samen unterscheiden. Bei der Bohne, Lupine, Gartenbohne (dolichos), der Linse und anderen Pflanzen, die eine Schote als Samenhülle haben, ist Same und Hülle zusammen die Frucht, der größte Teil ihrer ganzen Wesenheit ruht jedoch in dem Samen. Fast von allen anderen, im I. Buch besprochenen Pflanzen wird nur der Same gegessen, von den Gartenbohnen aber allein die ganze Frucht, solange sie noch grün sind. Wenn sie nämlich ausgetrocknet sind, dann werden die Schoten, die den Samen umschließen, für den Menschen ungenießbar. Bei den Bohnen ist aber die Schote auch im grünen Zustande nicht genießbar, ebenso nicht bei den Kichererbsen (erebinthos) und den anderen Pflanzen, die Theophrast gewöhnlich Schotengewächse nennt. Ich sagte nun, daß mit Recht diejenigen Pflanzen von vielen Schriftstellern Schoten genannt werden, die einige Phaseolen (Bohnen) bezeichnen, weil nur von ihnen die Schoten eßbar sind. Von ihrer Nährkraft jedoch habe ich schon früher gehandelt, wie auch davon, daß ich glaube, einige Schriftsteller hätten den Namen „dolichos" auf „Phaseolen" bezogen. Im übrigen gibt es Pflanzenfrüchte von Bäumen und Gartengewächsen, unter denen manche Aerzte Melonen, Apfelmelonen und Kürbisse aufzählen, mit diesen will ich nun die Ausführungen dieses Buches beginnen.

## Kap. 2.

### Die sogenannten im Sommer reifenden Früchte.

Sommer nennen die Griechen jene Jahreszeit, in deren Mitte der Aufgang des Hundegestirnes erfolgt; dieser Zeitraum aber umfaßt 40 Tage. In diese Zeit fallen nun alle die sogenannten „im Sommer reifenden Früchte", und zwar verblühen manche bereits wieder, andere stehen im Beginn der Reife, wieder andere in, vor oder nach Ende der Blüte. „Sommerreifende Früchte" aber nennt man sie nicht allein deswegen, weil sie in der abgegrenzten Zeit entstehen, sondern nach meinem Dafürhalten deswegen, weil man sie unterscheidet von denen, die zur Aufbewahrung geeignet sind. Da Weizen und Gerste und alles im vorigen Buch behandelte im Laufe des Jahres in der gesamten warmen Jahreszeit reift, deshalb verderben sie nicht so rasch etwa wie die Kürbisse, Maulbeeren, Melonen, Apfelmelonen, Pfirsiche und anderes derartiges. Und wenn man diese um sie für den Winter zu erhalten dörrt und zurücklegt, so verändern sie alle ihre ursprüngliche Natur ins

Gegenteil. Manche nun entkernen die Kürbisse, dörren sie dann wie Fleisch und bewahren sie für den Winter auf und verwenden sie noch mehr als die Kürbisse selbst. Dabei werden sie saftlos und trocken und ähneln mehr Schuhsohlenleder als irgendeiner eßbaren Frucht. Die Beschaffenheit aber des Weizens, der Gerste und des übrigen Getreides wandelt sich keineswegs so ins Gegenteil bei der Aufbewahrung; sie behalten nämlich ihre ursprüngliche Beschaffenheit, die sich im Verlauf des Sommers vollendet hat, ständig bei. Es ist also klar, daß alles das, was seinem Gefüge nach trocken, nicht nur von dauerhaftem Zustande ist, sondern auch fest und erdartig und deshalb hohe nahrhafte Kraft hat. Was aber von feuchter Zusammensetzung ist, zersetzt sich leicht und hat darum nur geringen Nährwert und wird leicht aus dem Körper ausgeschieden. Aus diesem Grunde geht auch derartiges leichter durch den Magen als das Feste, besonders wenn es etwas Laugenhaftes und Abführendes hat, wie wir eine solche Wirkung von einigen sommerreifen Früchten im bemerkenswerten Grade aufzeichnen werden. Wir sagen von diesen, daß sie schlechtere Säfte bewirken als jene, die keinen Geschmack haben sowie nicht einmal das beste Wasser einen hat. Dies alles nun erzeugt Blähungen, und zwar noch mehr, wenn wir es vor der übrigen Reife genießen und geht ziemlich schnell wieder ab, wie dann anderseits das, was einen dünnen Saft hat, schneller im Körper sich verteilt. Dies alles macht nun schlechte Säfte und allein der kann es mit Nutzen genießen, der es in starker Erschöpfung nach längerer Wanderschaft und bei starker Hitze in nutzbringender Weise zu sich nimmt; da es nämlich die Trockenheit des Körpers befruchtet und wenn man es kalt genossen, in richtiger Weise belebt. Die benetzende Wirkung kommt ihnen immer zu, die belebende haben sie nicht, wenn man sie in eben geschildertem Zustande darniederliegend warm zu sich nimmt. Nach ihrer eigenen Mischung sind sie nämlich nicht so kühlend, daß sie, sobald man sie warm genießt, den Magen kühlen könnten. Sie benötigen also noch fremder Kühle, die sich der Wärme des Magens und der Leber entgegensetzt, auf die sie zuerst trifft. Nach diesen allgemeinen Vorbemerkungen über alle derartigen Nahrungsmittel will ich numehr zu den Kräften, die jedem einzelnen eigen sind, übergehen.

## Kap. 3.

## Der Kürbis.

Er ist in rohem Zustande unangenehm, macht einen außerordentlich schlechten Magen und ist sehr schwer zu verdauen so zwar, daß, wenn einer aus Mangel an anderer Nahrung sich zwingt

einen Kürbis zu essen — was schon einmal einer gewagt hat —, er eine kühle Schwere im Bauch liegen fühlt, sich sein Magen umkehrt und er Erbrechen bekommt; nur dadurch allein kann er sich von den drückenden Erscheinungen befreien. Diese Frucht aber und viele andere der sommerreifen Früchte, pflegt alle Welt gleichwohl zu genießen, entweder gleich nach dem Reifen oder geröstet oder gebraten. Dies wolle man sich merken; denn diese Vorschrift gilt für alle Früchte gleich, die einer Veränderung durch Feuer bedürfen. Der erwähnte Kürbis im gutgekochten Zustande hat aber keinerlei wahrnehmbaren Geschmack, außer es nennt auch einer das Geschmack, was weder beißend, noch salzig, noch herb, noch bitter ist, noch auch etwas anderes Derartiges deutlich aufweist, wie etwa das Wasser. Dieses nennen aber alle gemeinhin geschmacklos und auch wir wollen der Deutlichkeit halber diese Bezeichnung wählen. Die Eigenschaft des Kürbisses gestattet mancherlei Zubereitungsarten, da er eben in der Mitte der Gegensätze steht und deswegen ihnen in gleicher Weise und gleicher Art angeglichen werden kann; denn von dem, was von Natur aus ein Uebermaß hat, läßt sich nicht so leicht durch den Kochprozeß in das Gegenteil überführen. So spendet also diese Frucht von sich aus dem Körper eine Feuchte und Kühle und somit auch eine schnell wirkende Nahrung, wie es weiter oben von alldem, was einen wäßrigen und dünnen Saft hat, näher ausgeführt ist. Sie geht aber leicht in den Magen ein sowohl durch ihre natürliche Glitschigkeit als auch nach der gemeinsamen Weise aller feuchten Speisen, die ja alle, abgesehen von ihrer Zusammenziehung, so ähnlich sind. Der Kürbis läßt sich nicht schwer verdauen, wenn er nicht zuvor schon etwas verdorben ist. Dies aber ist der Fall bei ungenügender Zubereitung oder wenn im Magen schon ein schlechter Saft aufgespeichert ist, manchmal auch bei zu langsamem Passieren des Magens, wie es auch bei allen anderen sommerreifen Früchten gern vorkommt, die von feuchter Mischung sind; denn diese zersetzt sich im Magen, wenn es nicht schnell durchgeht. Wie nun der Kürbis für sich allein einen dem ganzen Körper mitteilenden, nicht wahrnehmbaren Saft zur Nahrung hat, ebenso gleicht er sich, wenn er mit einer Speise von starker Wirkung vermischt wird, dieser leicht an, so gibt er, wenn er mit Senf genossen wird, einen von beiden herrührenden scharfen Saft, verbunden mit einem deutlichen Hitzegefühl; in gleicher Weise erzeugt er, wenn er mit etwas Salzigem genossen — eine Zubereitungsart, die manche mit Pökelfleisch in einer Schüssel zusammen lieben —, einen salzigen Saft im Körper. Die angenehmste Speisezubereitung ist aber jene, wenn das Pökelfleisch von gesalzenen Fischen, die man „mylos“ nennt, kommt. Jedoch zusammen mit Kidonischen Aepfeln (Quitten) ge-

kocht und sachgemäß zubereitet, ist sein Saft herb und hat starke Wirkung. Beim Braten oder Rösten gibt er sehr viel von seiner ursprünglichen Feuchtigkeit ab, der Rest aber hat keine starke Wirkung mehr, genau so, wie wenn er in einer einfachen Brühe zubereitet würde. Wegen seiner natürlichen wäßrigen Beschaffenheit verbindet er sich mit dem Majoran (origanon); denn alles derartige muß mit scharfen oder bitteren oder herben oder salzigen Säften vermischt werden, wenn sein Genuß angenehm sein soll und kein Erbrechen verursachen soll.

Kap. 4.

**Die Wassermelone (pepon).**

Ihre Natur ist im ganzen ziemlich kühl mit reichlicher Feuchtigkeit, sie haben eine abführende Kraft, deshalb sind sie auch harntreibend und passieren den Körper leichter als Kürbisse und Apfelmelonen. Daß sie aber eine reinigende Kraft haben, siehst du, wenn du eine schmutzige Haut mit ihnen abreibst. Auch heute noch, wenn jemand Sommersprossen oder Leberflecken im Gesicht hat oder oberflächliche weiße Flecken, auch diese nehmen sie weg. Der Same aber hat diese Kraft stärker als das Fruchtfleisch, so daß man ihn auch bei schmerzenden Nierensteinen anwenden kann, er erzeugt aber einen schlechten Saft im Körper, vor allem aber wenn er schlecht verdaut ist, dann pflegt er manchmal sogar Brechdurchfall hervorzurufen, denn auch schon bevor er zersetzt ist, kann er Erbrechen hervorrufen und vor allem bei reichlichem Genuß bewirkt er heftiges Erbrechen, wenn man nicht als Gegenmittel Speisen, die gute Säfte machen, zu sich nimmt. Offenbar stammt auch bei dieser Frucht die Bezeichnung von den Menschen, wie bei der schwarzen Tinte. Denn das Wort „pepon" bezeichnet gewissermaßen das Reife (‚pepanon'), das ist das Weiche (Heißgekochte), wie auch bei den anderen Früchten, die reif werden; denn auch die Weintraube kann, wenn sie völlig ausgereift ist „pepon" genannt werden, während sie niemals pepon genannt wird, solange sie noch unreif und hart ist. Alle Sommerfrüchte sowie alle Birnen und Kürbisse werden berechtigterweise auch reif (peperina) genannt, wie die Apfelmelone, die in sich Weiches (pepon) umschließt. Deshalb verlangen auch einige Aerzte, man solle nicht einfach von „pepon" (Wassermelone) sprechen, sondern man müsse all dies „sikyopepon" nennen. Wir aber wollen uns in diesem Aufsatze um solche Dinge nicht kümmern, da sie ja für die Medizin nichts beitragen; denn es ist weit besser die Dinge deutlich dazustellen, als durch Weitläufigkeiten die Darstellung verworren zu machen; es trägt nämlich sehr zur Klarheit bei, daß man den meisten geläufigsten Namen wählt und ihre Bedeutung beibehält.

Kap. 5.

## Die Apfelmelone (Melopepon).

Die Apfelmelonen sind weniger feucht als die Wassermelonen, machen weniger schlechte Säfte, haben weniger harntreibende und weniger durchräumende Kraft. Auch Brechreiz wie die Melonen bewirken sie nicht, wie sie auch nicht schnell im Magen zersetzt werden wie die Melonen, wenn darin ein schlechter Saft gesammelt ist oder wenn die Frucht aus irgendeinem anderenGrunde faulig wird. Wenn sie auch an magenstärkender Kraft weit zurückbleiben, so haben sie doch auch nicht die magenschädigende Wirkung wie die Melonen; denn auch Brechreiz bewirken sie im Gegensatz zu jenen nicht. Außerdem ißt man im Gegensatz zu den Melonen, von denen das innere Fleisch, in das die Samen eingebettet sind, ungenießbar ist, dieses von den Apfelmelonen und dies trägt doch an sich zum Stuhlgang sehr bei. Wer aber das Fruchtfleisch nur genießt, scheidet es nicht so rasch wieder aus als das der Melonen.

Kap. 6.

## Die Gurken.

Wie die Melonen haben auch die Gurken etwas Harntreibendes, freilich nicht so stark wie jene, weil sie eine nicht so feuchte Beschaffenheit als jene haben. Deshalb zersetzen sie sich auch nicht leicht im Magen wie diese. Manche kochen sie, wie sie auch vieles andere von dem kochen, was im allgemeinen ungekocht bleibt, wegen ihrer natürlichen Verwandtschaft, von der wir in dem Handbüchlein über die Mischungen (peri kraseon) und noch mehr in denen über die „Arznei" gehandelt haben. Dort zeigen wir, daß je nach ihrer jeweiligen gesamten Wesensart jeder Gattung von Lebewesen eine bestimmte Nahrung zugehört, so den Eseln und Pferden Spreu, Gras, Gerste und ähnliches derartiges, den Löwen rohes Fleisch von Tieren, dem Menschen ebensolches in gekochtem Zustand und Brot aus dem Samen der Körnerfrucht wie in früher erörterter Weise zubereitet. Nun aber fressen die Wachteln Nießwurz, wie auch die Stare Schirlingskraut und nehmen dabei doch keinen Schaden, wie auch die Rinder nicht von der Kicherblatterbse (orobos), ob nun die Nahrung einem bekömmlich oder unbekömmlich, muß man also für jede Gattung nach der Eigenart ihres Wesens oder aus irgendwelcher Begleiterscheinung heraus durch die Erfahrung erkennen. Was ich aber mit der Berufung auf Begleiterscheinung meine, ist an verschiedenen Stellen des ersten Buches klargelegt worden. So zersetzt sich das, was bekömmlicher Natur ist, leicht bei den Menschen, die Gallensaft haben oder bei

denen sich überhaupt schlechte Verdauungssäfte im Magen häufig ansammeln, wie bei manchen Menschen, deren Lebenswärme keine Feuchtigkeit hat oder nicht gut gemäßigt ist, sondern etwas Trockenes und Hitziges hat; denn auch bei diesen verändert sich das, was von allen anderen zumeist gut verdaut wird, und zersetzt sich leicht und diese Menschen haben dann ein fettartiges Aufstoßen. Wohl zu merken ist aber, daß, wenn einer etwas Derartiges, was für die Mehrzahl unverdaulich ist, verdaut, der sich im Körper zerteilende Saft davon seine Natur beibehält; denn es ist unmöglich, daß der Melonensaft dick und erdartig wird, auch wenn er noch so gut verdaut wird, ebensowenig wie der Saft der Linse oder von Rindfleisch wäßrig und feucht werden kann, so daß man ihn der Zusammensetzung nach dünn nennen kann. In diesem ist nämlich am meisten das für die Erhaltung der Gesundheit und die Heilung von Krankheiten Nützliche enthalten, wie anderswo schon ausgeführt wurde und auch jetzt nochmals in folgendem kurz zusammengefaßt ausgeführt werden wird. Wer nun Gurken gut verdauen kann und im Vertrauen darauf reichlich zu sich nimmt, dem sammelt sich im Laufe der Zeit ein kalter und mäßig fetter Saft in den Adern an, der die Verwandlung in gutes Blut bei der Verdauung in den Adern nicht leicht zuläßt. Deshalb rate ich, sich aller schlechter Säfte machenden Speisen zu enthalten, auch wenn sie manchem leicht genießbar sind; denn unbemerkt sammelt sich nach längerer Zeit von ihnen ein schlechter Saft in den Adern an, der, wenn er eine kleine Gelegenheit zur Fäulnis erlangt, bösartiges Fieber erzeugt.

## Kap. 7.

### Die Baumfrüchte.

Offenbar sind Birnen, Aepfel, Feigen, Pfirsiche, Granatäpfel und alle derartigen Baumfrüchte für Menschen genießbar, obwohl es auch solche Früchte gibt, die von den Menschen nicht genossen werden können, von denen hier zu sprechen nicht der Ort ist. Für die den Menschen im allgemeinen genießbaren Baumfrüchte gültig muß man wissen: Die Feuchten unter Ihnen erzeugen eine feuchte und dünne Nahrung bei der Aufnahme in den Körper, daraus folgt, daß sie leicht durchgängig ist und den ganzen Körper schnell passiert sowie auch, daß sie durch Urin und Haut schnell ausgeschieden wird. Demzufolge sind naturgemäß derartige Nahrungsmittel von den Aerzten als solche geringen Nährwertes bezeichnet worden. Hingegen ist bei den ihrer Zusammensetzung nach festen Früchten die Bereicherung des Körpers beim Genuß der Nahrung größer und das Durchpassieren geht langsamer vor sich, besonders wenn sie einen dicken, zähen und zusammenziehenden Saft haben.

Kap. 8.

## Die Feigen.

Was nun einerseits allen Sommerfrüchten, anderseits den sogenannten sommerreifen (Hochsommer-) Früchten gemeinsam ist, das ist alles bei der Feige gegeben, sie ist nämlich nicht frei von der Bildung schlechter Säfte, weist diese aber in geringem Grade auf als alle anderen sommerreifen Früchte. Als besonderer Vorteil tritt bei ihr hinzu, daß sie den Magen rasch passiert und leicht durch den Körper hindurch geht; denn sie hat im bemerkenswerten Grade etwas Reinigendes, weshalb Nierenkranke auf ihren Genuß hin Grießähnliches ausscheiden. Wenn aber alle Sommerfrüchte dem Körper wenig Nahrung spenden, so trifft das bei der Feige weniger zu als bei den übrigen, freilich macht sie das Fleisch nicht kompakt und fest wie das Brot oder Schweinefleisch, sondern schwammig wie die Bohne. Mit Blähungen erfüllt sie auch den Magen und sie könnte dadurch lästig genug werden, wenn sie nicht die Eigenschaft hätte, schnell hindurchzugehen, so aber bewirkt sie infolge der Schnelligkeit ihres Durchganges nur kurze Blähungen und pflegt somit weniger zu schaden als die Sommerfrüchte. In reifem Zustande ist ihr Vorzug gegenüber den Unreifen nicht gering, diesen Unterschied teilt sie mit sämtlichen übrigen Früchten, doch ist er bei diesem letzteren nicht so groß; denn die Feige, die völlig reif ist, schadet beinahe gar nicht, ähnlich getrockneten Feigen, die viel Nützliches haben und nur bei übermäßigem Genusse schaden; denn sie erzeugen kein ganz gutes Blut, weshalb auf ihren Genuß hin eine Menge Ausschläge entstehen. Sie haben aber die Fähigkeit zu verdünnen und aufzulösen, weshalb sie auch den Magen zur Ausscheidung reizen und die Nieren reinigen. Für eine entzündete Leber oder Milz aber sind sie schädlich wie auch die frischen Feigen, jedoch nach der gemeinsamen Art aller süßen Speisen und Getränke nicht aus einer starken besonderen Kraft. Bei Verstopfung und chronischer Verhärtung aber nützen sie auch, noch schaden sie für sich allein, in Mischung mit auflösenden dünnenden oder reinigenden Heilstoffen aber nützen sie sehr; und manche Aerzte geben daher bei den erwähnten Leber- und Milzleiden geraume Zeit vor dem Essen sie mit Thymian, Pfeffer, Ingwer (zingibon), Polei (glechon), Saturei, Minze, Majoran oder Isop. Ebenso sind getrocknete Feigen, wenn sie mit irgend etwas Anderem, was scharfe oder stark verdünnende oder auflösende Kraft hat, zusammen genossen werden, nützlich nicht nur für die mit solchem Leiden Behafteten, sondern auch für die Gesunden; denn daß die Durchgänge der Nahrung durch die Leber offen seien, ist nicht nur den Kranken, sondern auch den Gesunden äußerst nützlich. So

nehmen viele auch Feigen mit verdünnendem Salz oder Essig oder einer Brühe von eingesalzenen Fischen (garon) zu sich, weil sie durch Erfahrung dies als nützlich gefunden haben. Es ist aber wahrscheinlich, daß manche, denen ein Arzt diesen Rat erteilt, die Kenntnis hievon ins Volk gebracht haben. Wer nun also die frischen Feigen oder getrocknete Feigen mit verdickender Speise ißt, hat keinen großen Schaden davon.

## Kap. 9.

### Die Weintrauben.

Wie Feigen und Weintrauben unter den Sommerfrüchten die wichtigsten sind, so ist auch ihr Nährwert größer als der aller anderen sommerreifen Früchte und sie erzeugen am wenigsten schlechten Saft, vor allem wenn sie durch und durch reif sind. Für ihre nährende Kraft bilden den besten Beweis die Weinbergaufseher, die in zwei Monaten, in denen sie die Obhut haben, entweder überhaupt nur Feigen und Weintrauben essen oder vielleicht nur ein wenig Brot dazu nehmen, und die dabei doch recht fett werden. Freilich wird ihr Fleisch nicht fest und dick wie von Fleischgenuß, sondern schlaff und weich, weshalb es auch sofort wieder zurückgeht, wenn sie diese Nahrungsweise aufgeben. Die Weintrauben haben aber einen schlechteren Nährwert als die Feigen, ihr größter Vorteil ist der, daß sie schnell durchgehen. Wenn sie deshalb festgehalten werden, schaden sie gehörig, während dies bei reifen Feigen nicht der Fall ist; denn diese geben, auch wenn sie nicht entsprechend durchgehen, dem Körper keine schädliche Nahrung, wenn sie nur richtig im Magen verdaut sind. Beides ist bei den Weintrauben nicht so; denn sie verdauen sich nicht ordentlich, wenn sie festgehalten werden und bei der Verteilung in Leber und Adern geben sie einen rohen Saft, der sich nicht leicht in Blut umsetzt; denn die Beere ist zusammengesetzt aus dem Fleisch und der über dieses verteilten Feuchtigkeit, aus der Wein entsteht, dazu noch aus Kernen und einer alles umschließenden hautartigen Hülse. Die Natur der Traubenkerne ist trocken und zusammenziehend, sie geht durch alle Eingeweide, wobei nichts von ihnen merklich verändert wird, ähnlich wie bei den Kernen der Feige. Dies ist nämlich bei beiden Früchten gleich, daß beide Samen der ganzen Pflanze sind, sowie daß sie durchgehen ohne sich überhaupt in irgendeiner Beziehung zu verändern. Eine Aehnlichkeit besteht auch zwischen der beide Früchte umschließenden Haut, die die gleiche Aufgabe hat wie bei Tieren die Haut. Denn sie sind nur einer spärlichen Veränderung im Magen unterworfen, weshalb manche, nachdem sie das ganze Innere der Frucht mitsamt den

Kernen ausgesogen haben, sie als unbrauchbar ausspucken. Einige versuchen auch die Kerne auszuspucken, wenn die Beeren groß sind; denn bei kleineren wäre dies schwierig. Ohne Zweifel arbeitet der Magen leichter, wenn man nur das Fleisch der Trauben mitsamt den Saft ohne die Kerne und die umgebende Haut genießt, noch besser, wenn man lediglich den ausgepreßten Saft trinkt — man nennt ihn Most — er füllt den Bauch mit Winden, wenn er nicht schnell durchgeht. Auch von diesem Saft kommt dem Körper Nahrung zu, mehr freilich von der fleischigen Substanz. Es besteht kein gerades Verhältnis zwischen Nährwert und Verdauung. Die nämlich weniger Saft haben, nähren weniger und gehen leichter durch. Man nennt nun die betreffenden Trauben, bei denen Feuchtigkeit im geringen Bestandteil vorhanden, Edeltrauben, das Festere, das ich gleichsam das Fleisch der Beere nannte, überwiegt. Man verwendet sie, indem man sie in der Reifezeit in mannigfacher Form aufbewahrt; denn man macht sie zu Most und füllt sie in neue Töpfe und stellt sie in die Trestern (stemphylos). Trestern nenne ich aber die trockenen Traubenrückstände, wenn der ganze Saft in Traubenkuven ausgepreßt ist. Man füllt auch diese Rückstände selbst in Fässer, stampft und preßt sie heftig und nennt das den Nachwein (tryx), was ich oben Trester genannt habe. Die Bezeichnung „stemphylos" aber wenden die anderen (wohl die Vertreter der anderen Terminologie) an auf die Wurzel der Beere, die aus dem Zweige herauswächst. Wir nennen diese Traubenstengel, an denen die Beeren hängen. In diese Nachweinmasse nun stellen sie die neuen, mit Trauben gefüllten Töpfe, schließen sie sorgfältig mit Deckeln ab, damit nirgend etwas entweichen kann und wo der Deckel auf dem Topf aufsitzt, kleben sie Pech daran, das jedes Entweichen ausschließt. Es soll aber der Topf selbst aus wohlriechenden und völlig gebrannten Ton bestehen. So zubereitet kräftigen die Trauben einen schwachen Magen und reizen Appetitlose zum Genuß von Speisen, sie gehen aber nicht durch den Magen hindurch und reichlich genossen steigen sie in den Kopf. Noch mehr aber verursachen sie Kopfschmerzen, wenn man sie in Most stellt. Aufgehängt zum Reifen ziehen sie den Kopf nicht völlig in Mitleidenschaft, haben aber auf den Stuhlgang weder eine hemmende noch eine den Durchfall befördernde Wirkung. Ebenso verhalten sie sich zum Appetit, indem sie weder einen schwachen Appetit reizen noch einen starken dämpfen. Leichter zu verdauen aber als die übrigen Trauben sind jene, die man — wie ich erwähnte — in Most und Trestern durch das ganze Jahr bis zur folgenden Weinlese aufbewahrt. Die zum völlig Reifen aufgehängten Trauben aber werden, wenn sie trocken geworden sind, unbrauchbar, manche schon ums Frühjahr, manche erst im Sommer ganz.

Der Unterschied hinsichtlich der Süßigkeit der Weintrauben ist nicht gering, Herbheit, Schärfe oder solche, die überhaupt keine starke Eigenschaft aufweisen, diese nennt man „weinartig". Bei den Süßen nun ist der Saft wärmer, deswegen sie auch mehr Durst erregen, bei den herben und schärferen ist der Saft kälter, die weinartigen aber stehen in der Mitte zwischen warm und kalt. Den Magen reinigen die Süßen, vor allem wenn sie feucht sind; schlecht jedoch sind, und nicht nur in dieser Beziehung, sondern auch bezüglich des Verdauungsprozesses im Magen, der Verteilung (durch den Körper) und der Nährkraft die scharfen und herben Trauben. Die scharfen Trauben nun werden, auch wenn sie erst nach völliger Reife am Weinstock aufgehängt werden, nicht süß; von den herben aber werden einige süßer, wenn sie länger hängen. Die zusammenziehenden aber können wie die scharfen, auch wenn sie sehr lange hängen eine Wandlung zur Süßigkeit nicht machen. Deshalb muß man sich stets vor ihrem Genuß hüten. Vor allem der sicherste Genuß ist, wenn jemand sie in mäßiger Weise ißt, wenn die Trauben fleischig und vollreif sind, ob sie nun am Weinstock ihre völlige Reife erlangt oder die fehlende Reife durch Aufhängen ersetzt haben. In gewissen Abständen kann man von den feuchten Qualitätslosen, scharfen oder herben zwecks Reinigung des Magens reichlich genießen. Einige trinken nun zu denselben Zweck den Most und am meisten den süßesten. Dieser ist zum Abführen am geeignetsten, während der Most von den scharfen und herben Trauben zu allem am untauglichsten ist. Ich habe nun aber die Namen so verwendet, wie es die jetzigen Menschen tun, weil ich es für besser halte, die Dinge klar darzustellen, als altmodisch attisch zu schreiben. Diejenigen aber, denen letzteres mehr bedeutet als eine klare Bezeichnung, nennen die trockenen Bestandteile der Weintrauben nach Auspressung des Mostes „brytion" (= Trester), die der Oelfrüchte aber nach der Ausquetschung des Oels „stemphylos" (= Trester). Den dicken Rückstand vieler Weine jedoch nennen die Attischen auf diese Weise „tryx" (Nachwein). Daher herrscht bei ihnen keine Gleichheit der Bezeichnung wie bei anderen Menschen, die auch die „brytion = tryx" nennen. Ja, auch noch eine dritte Bedeutung des Wortes „tryx" ist beim jetzigen Griechen vorhanden. Sie nennen nämlich auch den Aufguß von den „brytion" tryx, was wiederum die Attiker „deuteria" (= Nachwein) nennen. Dieser wird bei uns „stemphylites" (Nachwein) genannt. Man gibt nämlich Trester (brytion) in kleine Gefäße, gießt Wasser dazu, so daß alles benetzt ist und wenn dies genügend der Fall zu sein scheint, öffnet man das Loch am Boden des Gefäßes, so daß der Aufguß derselben herausläuft, und trinkt diesen anstatt Wein. Es ist klar, daß man je nach der Menge

Trestern auch das Wasser hinzugießt, nach der Erfahrung, damit der Nachwein weder völlig wässerig noch auch sehr scharf wird. Sodann gießt man über die nämlichen Trestern noch einmal Wasser, aber weniger als das erstemal, so daß es auch diesmal zum Getränke paßt. Gerade dies wollen manche Attiker im eigentlichen Sinn „deuteria" (= Nachwein) genannt wissen, nicht wie das erstere. Beide Getränke verursachen aber beim Trinken Kopfschmerzen, wenn man sie nicht ziemlich mit Wasser verdünnt trinkt, und zwar greift das erstere den Kopf stärker an. Als Vorteil dieses Getränkes ist zu nennen, daß es schnell als Wasser gelassen wird; es ist aber hierin kein kleiner Unterschied, je nach der Art der Trauben, von denen die Trestern stammen. Wenn sie nämlich süß sind, wird der Trank viel angenehmer und schneller Wasser gelassen, von herben und scharfen aber ist er weit weniger angenehm und weniger urinierbar. Stärker und weinähnlicher wird dieser Absud, wenn der Nachwein bis zum Frühjahr oder Sommer aufbewahrt wird; wird dieser im Winter verwendet, dann greift er weniger den Kopf an und wird auch weniger durch die Blase entleert.

Kap. 10.

**Die Rosinen.**

Die Rosinen verhalten sich zu Trauben wie die getrockneten Feigen zu den Feigen. Viele werden süß, wenige herb, die meisten aber halb süß und halb herb; denn auch in den Süßen ist etwas von der herben und dunklen Eigenschaft und in den Herben etwas von der Süßen. Die Herben nun sind kälter in bezug auf ihre Mischung, die Süßen wärmer. Den Magen stärken und den Leib verstopfen die Herben, und natürlich noch mehr als sie, die Zusammenziehenden. Die Mitte zwischen ihnen nehmen die Süßen ein, die weder den Magen gründlich reinigen noch den Stuhlgang fördern. Die lindernde Fähigkeit haben die Süßen immer, in mäßiger Weise auch die Reinigende, kraft dieser beiden Fähigkeiten stumpfen sie kleine Reize an der einen Oeffnung des Magens, die wir auch Magenmund nennen, ab. Es ist natürlich klar, daß bei stärkeren Entzündungen (Reizen) kräftigere Arzneien anzuwenden sind. Unter den Rosinen sind die Fetten und Feinhäutigen die besseren. Einige nehmen — und das ist gut so — wie es etwa die „Skybelitiden" sind, vor dem Genuß die Kerne heraus. Mit der Zeit bekommen auch diese eine harte und dicke Haut und man muß sie vorher in Wasser aufweichen, es läßt sich dann der Kern auch leichter herausnehmen. Andere aber sind im Gegensatz zu ihnen herb und klein und haben überhaupt keine Kerne. Diese wachsen in Cilikien, sind von goldgelber Farbe, in Pamphylien aber wachsen die „Sky-

belitiden“ und die von schwarzer Farbe. Das sind, wie ich schon sagte, die größten, am kleinsten aber sind in Cilikien die Gelben, obwohl auch andere in Cilikien gedeihen, nämlich süße schwarze Rosinen von mittlerer Größe, wie auch bei vielen anderen Völkern, vor allem in Lybien. In Asien gedeihen mannigfache Arten von Rosinen in mittlerer Größe; es wachsen nämlich dort etwas goldgelbe, schwarze, süße und etwas herbe. In den kalten Ländern kommen nicht einmal die Weintrauben völlig zur Reife, geschweige denn die Rosinen; deshalb setzt man dort dem Wein Harz zu, damit er nicht schnell sauer wird. Der Unterschied in der Farbe nun hat bei den Rosinen auf ihre Kräfte keinen Einfluß, ebensowenig der der Größe. Alles liegt an dem Geschmacksunterschied und nur auf diesen mußt du achten, um in der vorbesprochenen Weise zu finden, in welchem Zustand und in welcher Zeit du sie genießen sollst. Nahrung wird aus den Rosinen dem Körper zugeführt je nach der Beschaffenheit der Trauben selbst, süße aus den süßen, herbe aus den herben Trauben, eine mittlere aus denen, die beide Qualitäten aufweisen; der Qualität nach aber mehr aus den festen und süßen, weniger aus den herben und mageren. Wenn du die gleiche Masse fetter, süßer, entkernter Rosinen zu einem gleichgroßen Quantum Trauben gibst, wirst du finden, daß die Rosinen nährender (sättigender) sind. So sind die Rosinen weniger abführend und reinigend, aber magenstärkender als getrocknete Feigen.

## Galen

### Ueber die Kräfte der Nahrungsmittel.

II. Buch Kap. 1—10.

(Kommentare.)

Im 1. Kapitel begründet Galen die Reihenfolge seiner Abhandlungen und die Gliederung des vorliegenden Themas. Im besonderen unterscheidet er im 2. Kapitel von der Gruppe der Sommerfrüchte (opori Kap. 8) die eigentlichen im Hochsommer reifenden Früchte „sommerreifende“ Früchte (horaioi karpoi, das Wort horaios hat auch die Bedeutung leicht verderblich, neben einen Zeitbegriff, auch ein Begriff der Haltbarkeit). Die sommerreifenden Früchte teilt nun Galen in Curkubitaceen (Kürbis, Melonen, Gurke) und Baumfrüchte ein. Bei den Baumfrüchten unterscheidet er feuchte Früchte, die eine „dünne Nahrung“ geben und feste Früchte, die dem Körper mehr Nahrung spenden. Wir gebrauchen die Baumfrüchte in der Medizin zur Diät, so bei Nephritis und Enteritis. Alle diese im Hochsommer reifenden Früchte verderben im Gegensatz zu den festen, trockenen Weizen, Gerste und andere im I. Buch

erwähnten Früchte leicht infolge ihrer flüssigen Beschaffenheit, ändern ihre ursprüngliche Zusammensetzung und gehen wegen ihres Feuchtigkeitsgehaltes schnell durch den Körper. Unter Ihnen liefern besonders diejenigen schlechte Säfte, die etwas Laugenhaftes und Reinigendes haben. Diese Wirkung ist noch gesteigert und führt zu Blähungen, wenn die Früchte unreif genossen werden. Ihr Genuß ist nur dann förderlich, wenn sie in ergänzender, gegenwirkender Weise zur Wiederherstellung des Gleichgewichtes im Körper genossen werden, so beleben und kühlen sie einen ausgetrockneten Körper.

Hier überträgt Galen seine Vier-Säfte-Lehre auf die Wertung der pflanzlichen Nahrungsmittel. In dieser Lehre bringt er die Idee der Korrespondenz des Makrokosmos mit den Mikrokosmos, indem er den vier Elementen Feuer, Wasser, Luft und Erde, die vier ersten Qualitäten kalt, warm, feucht und trocken, bzw. die vier Kardinalsäfte Blut, Schleim, die gelbe Galle und die schwarze Galle entgegensetzt. Im Blut sind alle Grundstoffe gleichmäßig gemengt und wird durch die ersten vier Qualitäten hervorgebracht. Bei den übrigen Säften überwiegt jeweils ein Element, und zwar im Schleim das Wasser, in der gelben Galle das Feuer und in der schwarzen Galle die Erde.

Die Gesundheit des Menschen beruht auf dem Gleichgewicht = normaler Mischung, in der die Grundqualitäten ausgeglichen sind. Die Störung dieser Gleichgewichtslage, die im normalen Verhältnis der festen und der flüssigen Bestandteile besteht, hat Funktionsstörungen gleich Krankheiten zur Folge. So bringt ein an sich schlechte Säfte bewirkendes Nahrungsmittel im flüssigen, kühlen Zustande genossen einen erhitzten, ausgetrockneten Körper wieder in Gleichgewichtslage. Daher auch bei Galen die Vorstellung, daß in erhitztem Zustande flüssige Nahrungsmittel warm genossen, nicht belebend, eher schädlich sind, weil sie das Gleichgewicht der Qualitäten nicht herstellen, sondern die Mischung nach der warmen Seite mehr verschieben.

3. Kapitel. Galen berichtet darin über den Kürbis. Die geschichtliche Ueberlieferung des Kürbisses ist ziemlich dunkel, und zwar namentlich deshalb, weil die Alten die Kürbis-, Gurken- und Melonengewächse nur sehr unklar beschreiben. Wahrscheinlich stammt der Kürbis, von dem Galen handelt, aus Südasien und Indien. So nennt der Athenienser Euthydemus in seinem Buche über die Gemüse den Kürbis (kolokynte) indische Gurke (sikye indice), „weil die Samen aus Indien bezogen worden". Unsere heutige Kürbisart, die aus Mexiko und Texas stammt, war den alten Griechen und Römern wohl nicht bekannt. Doch unterscheiden auch sie verschiedene Sorten. So behauptet Theophrast es gäbe verschiedene Kürbissorten und da-

von wären die einen besser, die anderen schlechter. Bei den Römern heißt Kürbis cucurbita pepo, eine der Gurke ähnliche Frucht. Karl der Große dagegen faßt in seinem Begriff pepones Kürbis und Melone zusammen. In herrlichen Worten und mit plastischer Darstellung schildert Walafried Strabo von der Reichenau in seinem Gedichtbüchlein Hortulus (metrisch von Alexander Baumgartner übersetzt) den Kürbis also:

„Sehet den Kürbis, er strebt empor aus winzigem Kerne,
Hebt sich und bildet ein Dach aus Schildern gewaltiger Blätter,
Schattenreich, und klammert sich an mit zahllosen Zweigen.
Und wie die ragende Ulme umgarnet der laubige Efeu,
Und sie mit lockerem Arme umfaßt, vom Busen der Erde
Bis hinauf in des Stammes hochragenden Wipfel ihr folgend,
Und mit grünendem Kleid verbirgt die runzlige Rinde,
Oder wie auch an beliebigem Baum die kletternde Rebe
Ueppig wuchert hinauf die ragenden Zweige mit Büscheln
Kleidet und weit in die Höhe aus eigenen Kräften emporsteigt,
Daß an fremdem Stock die rötlichen Trauben zu hängen
Scheinen, und Bacchus schwer die grünen Aeste belastet:
So erhebt sich mein Kürbis mit seinen zerbrechlichen Sprossen,
Sucht die erlenen Gabelstecken, die man zur Stütze
Für ihn bereitgestellt, umfaßt sie mit krallenden Fingern.
Und daß nicht ihn los mehr reiße der rasende Sturmwind,
Treibt aus jedem der Wachstumsknoten ein doppelter Heftsproß,
Um die Stütze zugleich von rechts und links zu ergreifen,
Und wie Mädchen beim Nähen die weichen Gewebe durchkreuzen
Und mit beweglichem Arm gewaltige Bogen beschreibend,
Ordnen in zierlichem Kreis gleichförmig die Reihen der Fäden,
Also verbinden die Schößlinge sich zu Ketten und Leitern
Und umweben im Nu von allen Seiten die Zweige
Und erheben mit fremder Gewalt sich über die Tore,
Bogen schwebend, empor und fluten kühn in die Höhe.
Und wer könnte genug die Früchte bewundern, die hängen
Da und dort vom Ast, kunstreich gefurcht und gerundet,
und geglättet dabei, gleich wie das Holz auf der Drehbank.
An dem zierlichen Stiel dehnt erst gewaltig der Hals sich,
und dann wächst der Leib sofort zum riesigen Bauch an.
Nichts als Wanst und Bauch — und in dem Kerker der Höhlen
Sitzen in Reih und Glied viel kleine, lebendige Kerne,
Deren jeder dir kann versprechen ähnliche Ernte.
Ja, solange die Frucht sich im zarteren Alter befindet,
Ehe im Inneren der Saft bei dem Nahen des späteren Herbstes
Abnimmt und die Haut rundum verholzt, und es hindert,
Mag sie, wir sehen es oft, verwendet auch werden als Speis

Schlürft sie reichlich das Fett am Herd in der dampfenden Pfanne
Schmecken nicht übel fürwahr die wohlbereiteten Stücke,
Können im häufigen Fall dem Mahle zur Würze gereichen.
Läßt man aber die Frucht in des Sommers Gluten verdorren
Mit der Mutter zugleich, und schneidet man sie mit der Sichel,
Mag als Gefäß alsdann sie dienen zu stetem Gebrauch.
Bald ist der stattliche Bauch gesäubert und innen geglättet.
Oft ein halbes Quart in die gewaltige Höhlung.
Oder der bessere Teil des vollen Maßes hat Platz darin
Und verpichst du den Krug mit Leim sorgfältig am Munde,
Hält er dir lang die köstliche Gabe."

Galen bezeichnet den rohen Kürbis als außerordentlich schwer verdaulich und ist nur gekocht, geröstet oder gebraten genießbar. Schon Galen war bekannt, daß infolge hoher Flüssigkeits- und geringen Säuregehalts der Kürbis in schlechtzubereitetem Zustande oder Anazidität Gastritis und Enteritis hervorruft. Man kann ihn auf mancherlei Arten, da er „in der Mitte der Gegensätze steht", zubereiten. Mit etwas Salzigem zusammen, so mit Pökelfleisch, mit Fischbrühe (mylos) oder mit Quitten zubereitet, gibt er eine angenehme Speise. Aehnliche Wirkungen waren anderen griechischen Schriftstellern bekannt. So schreibt Diphilius: Der Kürbis (kolokynte) gibt wenig Nahrung, ist leicht zu verdauen, erzeugt gesunde Säfte, bekommt am besten mit Wasser und Essig, macht bessere Säfte, wenn er eingemacht ist, verdaut sich gekocht am besten. Auch Plinius meint: Die Anwendung des Kürbisses ist verschieden. Gekocht oder in Salzbrühe aufbewahrt. Sie geben übrigens eine gesunde und leichte Speise.

Auch bei uns dient der Kürbis als Speise. Aus den Samen wird feines Speiseöl gewonnen. Medizin-therapeutisch scheint auch Galen den Kürbis nicht verwandt zu haben. Heutzutage werden die Samen der Frucht gebraucht hauptsächlich im Volk als ein sicheres und doch harmloses Mittel gegen Spul- und Bandwürmer, vor allem bei Kindern. Weiterhin geben die mit Wasser zerstoßenen Samen eine milchartige Flüssigkeit, die volkstümlich gegen Fieberhitze und Unterleibsbeschwerden, auch gegen Blasen- und Prostataleiden mit angeblichem Vorteil angewandt wird.

Im 4. und 5. Kapitel berichtet uns Galen von den Früchten p e p o n und m e l o p e p o n. Wir kennen heute verschiedene Sorten von pepon, die Wassermelone, die Zuckermelone, die Apfelmelone, die Quittenmelone. Welche Frucht Galen mit der Bezeichnung pepon und melopepon meint, ist uns heute nicht ganz klar.

Bei Plinius lesen wir: „Vorzüglich beliebt sind die reichtragenden afrikanischen und mösischen, welche Peponen = Melonen

heißen. Sie sind sehr schwer zu verdauen, liegen bis zum folgenden Tage im Magen, schaden jedoch nicht leicht. Das Wasser lieben sie sehr. In Campanien wachsen jetzt welche in Gestalt einer Quitte. Anfangs soll nur eine einzige solche dagewesen, dann aber aus den Samen derselben diese neue Art entstanden sein, welche man Melopeponen = Quittenmelonen nennt." Plinius meint also unter pepo die Melone und unter melopepo die Quittenmelone. Eine klare Unterscheidung läßt sich aus der Ueberlieferung des Plinius nicht folgern. Vielleicht ist noch daran zu denken, ob nicht das lateinische Wort malum und das griechische melon für Apfel mit der Bezeichnung „melo"pepo = Apfelmelone zusammenhängen. Es ist also eine einheitliche Unterscheidung dieser Früchte nicht überliefert. Im allgemeinen stammen die Melonen aus Asien.

Galen bezeichnet die Frucht als kühl mit reichlich Feuchtigkeit. Aus diesen Eigenschaften folgert Galen für Melonen die Wirkungen eines Abführmittels und Diuretikums. Daneben sieht Galen in dieser Frucht noch ein Kosmetikum mit folgenden Wirkungen: Lederartige Haut wird rein, Leberflecken, Sommersprossen oder ähnliche weiße Flecken im Gesicht gehen weg. Besondere Heilkraft hat der Samen, so daß man ihn bei schmerzenden Nierensteinen anwenden kann, aber bei schlechter Verdauung verursacht er schädliche Nebenwirkung, nämlich einen schlechten Saft, d. h. Bildung von zu viel schwarzer Galle bei der zweiten Kochung in der Leber, dadurch werden Brechreiz und Durchfall hervorgerufen. Diese schädliche Folgeerscheinung kann nur durch Anwendung von gute Säfte machenden Mitteln ausgeschaltet werden.

Die von Galen gegebene Charakteristik scheint unserer heutigen Artaufteilung Wassermelone und Apfelmelone recht nahe zu kommen.

Zum Schluß läßt sich Galen wie üblich in eine kleine Streitfrage über den Wortbegriff pepon aus. Die Bezeichnung pepon gilt wohl neben der Frucht Melone auch als ein Sammelbegriff für Früchte, die im reifen Zustande weich sind.

In der heutigen offiziellen Medizin wird die Melone nicht verwandt. Lediglich als stärkender kühlender Fiebertrank ist da und dort ihre Verwendung gebräuchlich. Es ist jedoch Vorsicht am Platze, da bei übermäßigem Genusse Kolik entstehen kann. Aehnlich wie beim Kürbis werden auch die ölhaltigen Kerne der Melonen gebraucht.

Die vorher aufgeführten Wirkungen der pepo = Wassermelone kommt in abgeschwächtem Maße auch der melopepo = Apfelmelone zu, so daß die magenschädigende Wirkung nicht eintritt. Ein wei-

terer Unterschied besteht noch insofern, als man bei der Apfelmelone das die Samen umschließende Fruchtfleisch mit der Wirkung eines Abführmittels genießt.

Zum Gegenstand des 6. Kapitels hat Galen die Gurke. Sie stammt aus Ostindien und scheint bei den Griechen häufig angebaut worden zu sein; denn viele alte Schriftsteller befassen sich damit. So Dioskurides, er beschreibt ihren Anbau und ihre Verwendung ganz ausführlich und sagt: „Die Gurke gibt eine gesunde und kühlende Speise. Ihre Wurzel kann gerieben als Brechmittel dienen." Theophrast und Hippokrates haben ausführliche Kapitel über ihre Verwendung geschrieben. Auch bei den alten Römern war die Gurke sehr beliebt als Speise; denn Plinius schreibt: „Kaiser Tiberius aß täglich Gurken." Eine ergötzliche Anmerkung lesen wir bei Demokritus in seinem Buch über die Landwirtschaft: „Uebrigens hat man dafür zu sorgen, daß an Orte, wo Gurken oder Kürbisse stehen, keine Weiber kommen; denn die jungen Pflanzen verwelken, wenn sie von ihnen berührt werden, ja sie können unter Umständen schon dadurch absterben, daß sie von Weibern angesehen werden."

Nach Galen ist die Gurke etwas harntreibend, zersetzt sich aber nicht so leicht im Magen wie die Melone. Manche kochen sie. Dann schildert er in allgemeinen Ausführungen die für die einzelnen Gattungen von Lebewesen und je nach deren körperlichen Verfassung (Begleiterscheinung) jeweils bekömmliche Nahrung. So bedinge der Zustand des Menschen z. B. bei zu viel Gallensaft, bei schlechten Verdauungssäften (zu wenig Magensäure), bei Lebenswärme mit zu wenig Feuchtigkeit (geringer Grundumsatz bei schlechter Verbrennung) die nicht Bekömmlichkeit der Speisen mit fettartigem Aufstoßen, das ist eine Erscheinungsform der Gastritis. Diese Erkenntnis, daß die Disposition des Menschen für die Bekömmlichkeit seiner Nahrung maßgebend ist, führt Galen zum Hinweis auf eine gesundheitsfördernde Ernährungsweise. So führe übermäßiger Genuß von Gurken zur allmählichen Ansammlung von kaltem und mäßig fettem Saft in den Adern, der die Verwandlung in gutes Blut nicht zulasse, und habe eine bösartige Schädigung der Leber, Ikterus zur Folge.

Wir verwenden heute die Gurken als schmackhafte Beigabe beim Essen als Salat oder eingemacht. Manche meiden ja den grünen Gurkensalat wegen seiner Blähungen und er kann ja auch manchmal äußerst schädlich, besonders bei Wassergenuß wirken. Im Volk wird der ausgepreßte Gurkensaft als ein kühlendes Getränk bei Fieberkranken, bei Frauen gegen Blutwallungen in den Wechseljahren, gegen Gesichtsröte und Blutspeien verwandt. Aeußerlich ist die Gurke als ein sicher wirkendes Mittel gegen Frostschäden

bekannt. Außerdem wird sie noch als ein Schönheitsmittel gebraucht, es verbessert den Teint und macht die Haut glatt und geschmeidig.

Von den Feigen. Sie stammen von den Mittelmeerländern und Südasien. Bei den Griechen heißt die Frucht sykea, die Italiener nennen sie fico. Sowohl in Griechenland als in Italien wird die köstliche Frucht in vielen Sorten gezogen, sie wächst aber auch wild. Schon Homer erwähnt die Frucht: „Vor Troja stand ein großer wilder Feigenbaum." Theophrast schreibt: „Wo der meiste Staub ist, da wachsen die meisten und stärksten wilden Feigen. Unter ihnen gibt man den schwarzen aus felsigem Boden den Vorzug; denn diese haben viele Kerne." Auch kennt er schon die Kaprifikation (künstliche Behandlung der Feigen mit Gallwespen). Plinius überliefert: „Wo es Feigen von vorzüglicher Güte gibt, trocknet man sie und bewahrt sie in Kästchen auf. Getrocknete Feigen werden statt Brot gegessen." Bei uns reifen sie nicht aus.

Galen zufolge vereinigt die Feige alles, was den Sommerfrüchten und den sommerreifenden Früchten gemeinsam ist. So ist sie nicht frei von schlechten Säften, weist diese aber im geringeren Grade auf. Sie ist ein Diuretikum, Purgativum und vor allem gut bei Kranken, die an Nierensteinen leiden. Weiterhin nährt die Frucht sehr gut, macht aber auch leichte Blähungen. Zwar schaden die reifen weniger, aber ein übermäßiger Genuß ruft Exanthem hervor. Die gleiche Ansicht äußert Dioskurides: „Reife Feigen sind, so lang sie frisch, dem Magen schädlich, erregen Ausschlag und Schweiß. Trocken sind sie nahrhaft, erwärmen, bekommen dem Magen gut. Der Speiseröhre, der Luftröhre, der Blase und den Nieren tun sie wohl, sind auch Leuten zuträglich, welche nach langer Krankheit elend aussehen, auch denen, die keuchen, die an Epilepsie oder Wassersucht leiden." Galen führt weiter aus, daß die Feige allein bei Verstopfung oder chronischer Verhärtung weder schaden noch nützen, doch Feigen in Mischung mit auflösenden, reinigenden Heilstoffen, wie Thymian, Pfeffer, Ingwer, Polei, Saturei, Minze, Majoran oder Isop gegeben, sind ein außerordentlich gutes Heilmittel, besonders auch bei Leber- und Milzleiden. Eine ähnliche aber größere Verwendung schildert Dioskurides: „Die Feigen mit Isop gekocht und getrunken reinigen die Brust. Bei altem Husten und alten Fehlern der Lunge sind sie heilsam, mit Safran gestoßen erweichen sie den Leib. Mit Mehl gemischt dienen sie als Pflaster. Gerieben, gekocht und dann aufgelegt zerteilen sie Verhärtungen, erweichen die Ohrendrüsen und kleine Blutgeschwüre, bringen Drüsengeschwülste zur Reife, vorzüglich mit Soda und ungelöschtem Kalk."

Anklänge an einer Art Volksmedizin finden wir in Galens weiteren Ausführungen über die Feigen: Ebenso sind getrocknete Feigen nicht nur für Kranke, sondern auch für Gesunde äußerst nützlich; denn daß die Durchgänge durch die Leber offen seien, ist für beide von größter Bedeutung. So nehmen viele Feigen mit Salz oder Essig oder einer Fischbrühe zu sich, weil sie durch Erfahrung dies als nützlich gefunden haben. Es ist aber wahrscheinlich, daß manche, denen ein Arzt diesen Rat erteilt, die Kenntnis hiervon ins Volk gebracht haben.

Auch wir wissen, daß die Feigen einen heilsamen Einfluß auf Magen und Darm ausüben und Verdauungsstörungen beheben. Sie sind ein resorptionshinderndes Mittel und erhöhen die Darmperistaltik: ein Abführmittel. Auch bei Husten und Lungenkrankheiten ist der Genuß von Feigen zu empfehlen. Als Zusatz zu Brusttee gegen Brustbeschwerden, gegen Heiserkeit. Aeußerlich dienen sie als erweichendes Mittel nach vorherigem Einweichen in Milch oder heißes Wasser zum Reifen von Abszessen wie Zahn- und Mundgeschwüren.

Das 9. Kapitel handelt von den Weintrauben. Wahrscheinlich vom Orient aus ist der Weinstock über die gemäßigten Zonen aller Welt verbreitet. Nach Deutschland kam er durch die alten Römer. Bei Griechen und Römern stand der Wein in sehr hohen Ehren. Schon Homer berichtet in seiner Odyssee: daß Odysseus von seinem Vater Laertes als Kind im Garten 50 Reihen von Weinstöcken bekommen hatte, woran allerlei Trauben hingen. Hesiod schreibt: „Du darfst am Morgen weder dem Jupiter noch anderen Göttern mit ungewaschenen Händen funkelnden Wein opfern.“ Theophrast überliefert: „Mit dem Saft der Wurzel des Weinstockes macht man die Haut des lebenden Menschen, mit den Früchten die zu Leder bestimmten Häute glatt.“ Dioskurides kennt viele Sorten von Weinen: Der weiße Wein weicht in seiner Wirkung etwas von dem roten ab; der braungelbe ist an Farbe und Wirkung ein Mittelding. Dann führt er noch viele mit Gewürz- und Arzneipflanzen versetzte Weine an. Plinius behauptet: „Der Wein Italiens übertrifft wohl an Güte den Wein aller übrigen Länder.“

Galen würdigt in diesem Kapitel den Wein weniger als Heilmittel, als daß er sich in langen Ausführungen mit den Zubereitungsarten und den Bezeichnungen der einzelnen Bestandteile des Weines im Gegensatz zu den altmodisch Attikern befaßt. Hinsichtlich des Nährwertes setzt er den Wein mit den Feigen an die Spitze der Sommerfrüchte, gibt aber der Feige noch den Vorzug, da der Wein bei Festhalten im Körper (Verstopfung, Tumor) der Verdauung schadet; denn der größte Vorzug des Weins liegt im raschen Durchgehen. Je nachdem den einzelnen Weinarten die

Eigenschaft anhaftet und nach ihrem wechselnden Zuckergehalt, gruppiert er sie in süße, herbe und qualitätslose. Unter den Zubereitungsarten gibt er einer Art Eingeweckten den Vorzug, da sie magenkräftigend und appetitanregend ist. Die zum Reifen Aufgehängten bleiben auf die Verdauung indifferent. Eine ähnliche Auffassung vertritt Dioskurides: Nachdem auch der junge Wein die Verdauung stört, „aufgehängt zur Reife und ein wenig eingeweckt, bekommt er sehr gut, im allgemeinen bekommt der Weißwein Gesunden und Kranken am besten".

Der Wein gilt uns als Stärkungsmittel für das Alter, für Kranke und Gesunde. Dabei werden Personen mit Neigung zur Verstopfung und mit Blutandrang zum Kopfe den Weißwein, Personen mit geschwächtem Magen und Darm die Rotweine bevorzugen. Bekannt ist die abführende Wirkung des frisch gekelterten Traubensaftes und des noch in Gärung befindlichen Mostes. Fortgesetzter übermäßiger Genuß des Weines führt zu Nierenleiden und Gicht. Eine vielseitige Anwendung findet die Traubenkur z. B. bei Neigung zu Verstopfung, bei Hämorrhoiden, Leber- und Milzleiden, Anschoppungen im Unterleib. Im Volk finden die „Tränen" = der nach dem Rebenschnitt austretende Saft im Frühjahr Verwendung als Mittel gegen Hautausschläge, insbesondere trockene Flechten, Sommersprossen und Augenentzündung. Abgekochter Rankensaft gilt als blutreinigend und harntreibend, besonders bei Gicht.

Unter den Rosinen, von denen es ja nach ihrer Herkunft die verschiedensten Arten gibt, sind die süßen der Gesundheit am förderlichsten, da sie entsprechend ihrer „Mischung" wärmer, d. h. besser resorbierbar sind. Außerdem wirken sie lindernd und stumpfen Reize an der einen Magenöffnung, wahrscheinlich Pylorus bei Gastritis oder Ulkusventrikuli ab. Im Vergleich zu den Feigen sind sie magenstärkender. Bei uns werden die Rosinen zur Förderung des Stuhlganges verwendet.

---

Es sei mir gestattet, Herrn Professor Dr. M. Müller für die liebenswürdige Ueberlassung des Themas ergebenst zu danken.

---

# Literatur

Becker J.: Handbuch des Gemüsebaues. Berlin 1924.
Berendes: Dioskurides. Stuttgart 1902.
Binand A.: Handbuch der Heilpflanzenkunde. Eßlingen und München 1926.
Hehn: Kulturpflanzen und Haustiere. Berlin 1902.
Kroeber L.: Das Neuzeitliche Kräuterbuch. Stuttgart-Leipzig 1935.
Lenz: Botanik der alten Griechen und Römer. Gotha 1859.
Leunis: Schul-Naturgeschichte, II. Teil Botanik. Hannover 1869 (1875).

# Lebenslauf

Am 5. Juni 1909 wurde ich als Sohn des Oberlehrers Julius Krenner und seiner Ehefrau Christine, geb. Frank, zu Gaiganz (Obfr.), geboren. Die Volksschule besuchte ich in Obertrubach (Fränk. Schweiz), das Progymnasium in Forchheim, das Gymnasium in Bamberg und Münnerstadt (Ufr.), wo ich 1930 das Reifezeugnis erhielt. An der Universität München widmete ich mich zwei Semester dem Studium der Philosophie, wandte mich dann der Medizin zu und legte hier 1933 die ärztliche Vorprüfung ab. Die klinischen Semester hörte ich ebenfalls in München, hier bestand ich auch 1937 die ärztliche Staatsprüfung. Von meinem Medizinalpraktikantenjahr verbrachte ich 4 Monate an der Dermatologischen Klinik in München, die restlichen 8 Monate an der I. Medizinischen Universitätsklinik zu München, wo ich jetzt als Volontärassistent tätig bin.